

Collina di raffinata seduzione

Questo vino prende il nome dalla collina vulcanica, in cui si trovano i vigneti. Un microclima caratterizzato da elevate escursioni termiche riesce ad estrarre da queste uve un bouquet variegato ed elegante.

Vitigni: Garganega 100%

Coltivazione: Biologica certificata

Altitudine: 180 m.s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Tipologia terreno: Vulcanico

Superficie del vigneto: 6 ha

Sistema di allevamento: Pergoletta veronese

Densità dei ceppi per ettaro: 4000 ceppi/ha

Resa ettoltri/ettaro: 50 hl/ha

Età media delle viti: 90 anni

Epoca della vendemmia: metà ottobre

Vinificazione

Vendemmia fatta a mano in cassette di legno. Segue una pigiatura soffice, un breve tempo a contatto con le bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata, senza solfiti, parte in acciaio inox e parte in botti di legno francese stagionato per almeno 3 anni.

Fermentazione malolattica

No

Elevazione ed affinamento

Almeno otto mesi di permanenza del vino a contatto con i propri lieviti naturali di fermentazione, in vasche di acciaio inox e in piccole botti di legno stagionato da 228 L.

Dati Analitici

Alcool svolto: 13% vol.

Acidità totale: 5,5 g/L

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi verde-oro

Profumo: Elegante e complesso con note minerali, fiori di acacia, pesca bianca e pera.

Sapore: Salino e piccante, con sentori di Pietra Focaià e una spiccata mineralità. Sentori di mela gialla, limone, pesca bianca, mandorla. Deciso e setoso, di grande equilibrio. Vino adatto all'invecchiamento.

Gastronomia e Servizio

Temperatura: 10-12°

Abbinamenti: Primi piatti a base di pasta. Pesce e carni bianche da cortile. Formaggi.

Formati Disponibili

0,750 L

1,5 L

